

# Tasca d'Almerita/Tascante/Sallier de la Tour

## Tascante Contrada Rampante



Årgang: 2019  
Produsent: Tasca d'Almerita/Tascante/Sallier de la Tour  
Produktnavn: Tascante Contrada Rampante  
Land: Italia  
Region: Sicilia  
Appellasjon: Etna DOC

Syre: 6,16 g/l  
Sukker: 0,7 g/l  
Råmateriale: Nerello Mascalese 100 %

Farge: Lys rubinrød  
Duft: Aroma av røde bær. Kompleks og parfymert i retning av krydrede blomster og mye mineraltoner fra vulkansk jord.  
Smak: Syrefrisk, medium fylde med god struktur og integrerte tanniner.

Jordsmonn: Sort vulkansk jordsmonn  
Vinmark: Contrada Rampante (4,28 ha) innmuret vinmark med en helling på 4,7%. 740 moh mellom Passopisciaro og Randazzo.

Vinifikasjon: Tradisjonell fermentering over 8 dager før 12 mnd på 2500-liters slavonske eikefat i kombinasjon med 300-liters franske eikefat.

Lagring: 13 mnd i 2500 liters store Slavonske eikefat  
Lagringspotensial: 10-15 år fra årgangen

Str.(cl.): 75  
Serveringstemperatur: 14-18 grader  
Passer til: Fugl, svin, lam

Skanlog nr: 9079157

Produkttype: Rødvín

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 599,00

Vinmonopol nr: 15011901

Horecapris eks. mva: 487,70

